

La Papa Horneada Perfecta

Makes: 4 porciones

Papas frescas de color rojizo son las mejores para hornear, pero también pueden ser asadas, hervidas o en puré.

Ingredients

4 papas rojizas medianas (enjuagadas y secas)

1 **tablespoon** mas 1 cucharadita de aceite vegetal (si lo desea)

Directions

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. Remueva cualquier parte dañada o descolorida de las papas con la punta del cuchillo.
3. Corte un pequeño hoyo en cada papa con un cuchillo afilado o un tenedor cuatro veces en cada lado, deje aproximadamente una pulgada entre cada hoyo. Estos hoyos permiten que se escape el vapor mientras se hornean; si no corta las papas, al hornear pueden explotar.
4. Si desea una piel mas suave, frotar una cucharadita de aceite vegetal a cada papa; para una piel crujiente, no use el aceite. (envolver la papa en papel aluminio producirá una piel suave no crujiente.)

Notes

Consejo: Sirva caliente con sus ingredientes favoritos encima.